

Herzlich Willkommen

IM CUVÉE - DAS WEINRESTAURANT

WIR FREUEN UNS, DASS SIE BEI UNS ZU GAST SIND.
WIR BIETEN IHNEN EINE AUSWAHL AN SPEISEN, PERFEKT
ABGESTIMMT AUF DIE WEINE VOM ANLIEGENDEN WEIN UND
SEKTHAUS SCHREIECK AN, ENTWEDER ALS PFÄLZER TAPAS -
PERFEKT ZUM TEILEN UND PROBIEREN ODER GANZ KLASSISCH,
ALS GROSSES GERICHT. UNSERE KÜCHE BRINGT DIE
KULINARISCHE VIELFALT DER REGION AUF DEN TELLER. WIR
ARBEITEN MIT REGIONALEN UND SAISONALEN ZUTATEN UND
LEGEN GROSSEN WERT DARAUF IHNEN AUSSCHLIESLICH
HAUSGEMACHTE GERICHTE ANZUBIETEN.
SCHEUEN SIE SICH NICHT UNS ANZUSPRECHEN, WENN SIE
FRAGEN HABEN UND GEBEN SIE UNS GERNE SOWOHL POSITIVES
FEEDBACK, ALS AUCH VERBESSERUNGSVORSCHLÄGE.

WIR WÜNSCHEN IHNEN GEUNSSVOLLE STUNDEN UND EINE
WUNDERBARE ZEIT IM CUVÉE.
ARIAN & LAURA DUNDIC, UND DAS GESAMTE TEAM

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:
MONTAG, DONNERSTAG, FREITAG: 17:00-23:00 UHR
SAMSTAG: 12:00-23:00 UHR
SONNTAG: 12:00-22:00 UHR
DIENSTAG & MITTWOCH: RUHETAG
KÜCHENSCHLUSS TÄGLICH UM 21:00 UHR

Mail: info@cuvée-weinrestaurant.de

Web: Cuvée-weinrestaurant.de

Telefon: +49 6321 999879



website



instagram

Aperitif

ALKOHOLFREI

HUGO <i>Holunderblütensirup Limette Minze Sprite</i>	6 €
MARTINI VIBRANTE <i>Thomas Henry Tonic Orange Thymian</i>	7,50 €
GIN TONIC <i>Gin alkoholfrei Thomas Henry Tonic</i>	7,50 €
GLITTER SPRITZ <i>Bitter Orange Rhabarber Kräuter Soda</i>	7,50 €

SPRITZIG

APEROL SPRITZ <i>Secco Solee Aperol Soda Orange</i>	7,50 €
LILLET WILD BERRY <i>Lillet Schweppes Wildberry Waldbeere</i>	7,50 €
LIMONCELLO SPRITZ <i>Secco Solee Limoncello Zitrone Minze Soda</i>	7,50 €
MANGO SPRITZ <i>Secco Solee Mangosirup Minze Maracujasaft Soda</i>	7,50 €
SARTI SPRITZ <i>Secco Solee Sarti Rose Soda Orange</i>	7,50 €
HUGO <i>Secco Solee Minze Holundersirup Soda Limette</i>	7,50 €
MONKEYS GIN TONIC <i>Monkeys Gin Thomas Henry Gin Tonic</i>	11 €

Wein- & Sekthaus

Schreieck

WEINE IM CUVÉE

Wir bieten ausschließlich Weine des angrenzenden Wein- und Sekthaus Schreieck an. Gerne beraten wir Sie und helfen Ihnen den passenden Wein zu Ihrem gewählten Essen zu finden.

DAS WEIN-UND SEKTHAUS

Seit 3 Generationen besteht das Wein- und Sekthaus in Maikammer, im Herzen der Pfalz. Vor über 60 Jahren wurde es gegründet und wird bis heute im Familienverbund mit viel Liebe zum Detail geführt. Während Bernd und Volker Schreieck das Weingut ihrer Eltern zusammen mit Sabine und Petra mit großer Hingabe aufgebaut haben, sind es nun Julian, Patricia und Jana Schreieck, die es in die nächste Generation führen. Mit neuen Ideen & Mut verfolgen alle ein Ziel: die Erzeugung hochwertiger Weine und Sekte in Harmonie mit Rebe und Boden.

Sie sind neugierig geworden?
Scannen Sie den Qr Code und erfahren Sie mehr über die einzelnen Weine auf unserer Karte



Wein & Sekt

KARTE

SEKT & SECCO

SECCO „100“ 0,1/0,75

SOLEE 3,50 / 18,00

Alk 11,0 / Rs 23,4 / S 5,8

ROSÉ 3,50 / 18,00

Alk 11,0 / Rs 23,9 / S 6,5

SEKT „150“

RIESLING SEKT 4,50 / 24,00

Trocken / Alk 12,0 / Rs 19,5 / S 7,3

SEKT „200“

CUVÉE PRESTIGE 34,00

Extra Brut / Alk 12,00 / Rs 2,6 / S 6,2

WEINSCHORLE

LITERWEINE „50“

-UNKOMPLIZIERT & ALLTAGSTAUGLICH-

0,25/0,5

RIESLING 3,50 / 5,20

Trocken / Alk 12,5 / RS 6,9 / Säure 7,3

MÜLLER-THURGAU 3,50 / 5,20

Trocken / Alk 12,0 / RS 5,7 / Säure 5,3

FREUDENSCHREI ROSÉ 3,50 / 5,20

Liebllich / Alk 11,0 / RS 22,6 / Säure 6,6

DIE LITERWEINE SIND AUCH ALS VIERTEL
FÜR 4,90 EURO ERHÄLTLICH

GUTSWEINE „100“

-REBSORTENTYPISCH & AUSDRUCKSVOL-

WEISSWEIN

0,1/0,25/0,75

GRAUER BURGUNDER TROCKEN

3,50 / 6,30 / 18,00

2024 / Alk 12,5 / Rs 7,3 / S 5,8

WEISSER BURGUNDER TROCKEN

3,50 / 6,30 / 18,00

2024 / Alk 13,0 / Rs 3,5 / S 5,6

DREI X DREI WEISS

3,50 / 6,30 / 18,00

2024 / Alk 11,5 / Rs 13,5 / S 6,5

WEISSER BURGUNDER FEINHERB

3,50 / 6,30 / 18,00

2024 / Alk 11,5 / Rs 16,4 / S 5,6

ROSÉWEIN

0,1/0,25/0,75

BLANC DE NOIR TROCKEN

3,50 / 6,30 / 18,00

2024 / Alk 12,0 / Rs 6,5 / S 6,8

SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN

3,50 / 6,30 / 18,00

2024 / Alk 12,0 / Rs 7,3 / S 7,0

ROTWEIN

0,1/0,25/0,75

SPÄTBURGUNDER TROCKEN

3,50 / 6,30 / 18,00

2022 / Alk 12,5 / Rs 6,0 / S 5,3

Wein & Sekt

KARTE

ORTSWEINE „150“

- ORTSBEZOGEN & CHARAKTERSTARK -

<u>WEISSWEIN</u>	0,1 / 0,25 / 0,75
SAUVIGNON BLANC TROCKEN <i>2023 St. Martin Alk 12,5 Rs 7,2 S 7,0</i>	4,00 / 7,00 / 21,00
CHARDONNAY TROCKEN <i>2023 Maikammer Alk 13,5 Rs 3,1 S 5,6</i>	4,50 / 7,30 / 21,00
RIESLING TROCKEN <i>2022 Maikammer Alk 12,5 Rs 4,4 S 7,9</i>	4,50 / 7,30 / 21,00
SCHEUREBE EDEL & SÜSS <i>2023 Maikammer Alk 9,0 Rs 77,6 S 6,0</i>	4,00 / 7,00 / 21,00
<u>ROTWEIN</u>	0,1 / 0,25 / 0,75
SPÄTBURGUNDER TROCKEN <i>2022 Maikammer Alk 13,0 Rs 0,0 S 5,5</i>	4,50 / 8,50 / 24,00
MERLOT TROCKEN <i>2022 Kirrweiler Alk 14,0 Rs 0,0 S 5,0</i>	4,50 / 8,50 / 24,00
CABERNET SAUVIGNON TROCKEN <i>2021 Maikammer Alk 13,5 Rs 0,1 S 5,4</i>	4,50 / 8,50 / 24,00

LAGENWEINE „200“

- PARZELLENGENAU & EINZIGARTIG -

<u>WEISSWEIN</u>	0,1 / 0,25 / 0,75
CHARDONNAY - KAPELLENBERG - <i>2021 Maikammer Kappellenberg trocken Alk 13,0 Rs 1,2 S 6,4</i>	6,00 / 10,00 / 28,00
<u>ROTWEIN</u>	0,1 / 0,25 / 0,75
SYRAH - BARON - <i>2021 St. Martin Baron trocken Alk 13,5 Rs 0,3 S 6,0</i>	6,00 / 10,50 / 30,00

Getränke KARTE

ALKOHOLFREI

<u>MINERALWASSER</u>	0,75 / 0,25
TAUNUSQUELLE MEDIUM	5,50 / 3,00 €
TAUNUSQUELLE STILL	5,50 / 3,00 €
<u>SÄFTE</u>	0,4 / 0,2
SCHREIECKS TRAUBENSAFT	
ROT ODER WEISS	4,90 / 3,70 €
APFELSAFT NATURTRÜB	4,90 / 3,70 €
JOHANNESBEERNEKTAR	4,90 / 3,70 €
MARACUJASAFT	4,90 / 3,70 €
RHABABERSAFT	4,90 / 3,70 €
ALS SAFTSCHORLE	4,50 / 3,50 €
<u>SOFTDRINKS</u>	0,4 / 0,2
COLA / COLA ZERO	4,50 / 3,50 €
FANTA / SPRITE / SPEZI	4,50 / 3,50 €
SCHWEPPE WILD BERRY	4,50 / 3,50 €
THOMAS HENRY TONIC	3,50 €
HAUSGEMACHTE LIMONADE	ca 0,4l 5,20 €
MANGO LIMETTE MINZE	

BIERE

<u>BITBURGER</u>	
PILS 0,33	3,50 €
PILS ALKOHOLFREI 0,33	3,50 €
RADLER 0,5	4,70 €
RADLER ALKOHOLFREI 0,5	4,70 €
<u>BENEDIKTINER</u>	0,5
HEFEWEIZEN NATURTRÜB	4,70 €
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	4,70 €
WEIZENRADLER	4,90 €
WEIZENRADLER ALKOHOLFREI	4,90 €

Speise KARTE

KALTE TAPAS

CIABATTA 1,50
Die erste Portion geht auf uns | Vegan

AIOLI 3,50
Knobi-Mayo

MUHAMMARA 3,50
#Muhaa...was? Walnuss-Paprika Dip | Vegan

HUMMUS 3,50
*Kichererbse | *Schí Schí & Vegan*

HUMMUS&FALAFEL 7,00
**Schí Schí | geht immer | Vegan*

OLIVEN 4,00
Kalamata | vermutlich griechisch & Vegan

ROHSCHINKEN 6,00
Schwarzwälder | faschd regional

KÄSEPLATTE 8,90
Was ma halt grad do hen

OKTOPUS SALAT 9,90
*Knobi&Olivenöl | Grumbeere | Cherry Tomate | *Schí Schí*

BURRATA 6,00
*Basilikumpesto | Rucola | Cherry Tomate | *Schí Schí*

COUSCOUS SALAT 6,00
Cherry Tomate | Granatapfel | Minze

WIR EMPFEHLEN PRO PERSON:
1-2 TAPAS ALS VORSPEISENPORTION
2-3 TAPAS ALS HAUPTGANGSPORTION
1-2 TAPAS ALS DESSERT

ANSONSTEN GILT:
MANCHES MIT HUMOR NEHMEN & GENIESEN

*SCHÍ SCHÍ BEDEUTET BISSL SCHÄ GEMACHT
MIT KRÄUTERN, KRESSE, RUCOLA ODER
ÄHNLICHEM

WARME TAPAS

PATATAS PFALZAS 4,50
Pälzer Grumbeerwürfel frittiert | Vegan

CHAMPIGNONS 6,00
gebacke un frittiert

PIMIENTOS 6,00
klene grüne Paprika un Meersalz | Vegan

PEPERONI MIT KNOBI 6,00
ab un an mol scharf | Vegan

GEBACKENER FETA 6,00
Knobi & Olivenöl | Zwiwwl

OFENGEMÜSE 6,00
bunt gemischt | vun allem ebbes

KÄSESPÄTZLE 7,00
Bergkäs | Sahne | Röschtzwiwwl

FRITTI FISCHI 9,90
Calamari | Garnele | Sardellen | frittiert

FLECHKNEPP 7,00
Meerrettichsoß

PÄLZER BRODWORSCHT 7,00
Bratwurst | Kartoffelbrei | Sauerkraut

LEWWERKNOPP 7,00
Leberknödel | Kartoffelbrei | Sauerkraut | Jus

SAUMAAGE 7,00
Saumagen | Kartoffelbrei | Sauerkraut

KALBSBÄCKSCHE 12,00
*Kartoffelpüree | Jus | *Schí Schí*

RUMPSCHTEAK 12,00
*argentinisch (schmeckt am beschde)
hausgemachte Spätzle | Zwiwwl | Jus*

BACKFISCH 9,90
Zander | Grumbeer-Gurkesalat

Speise KARTE

VORSPEISEN

GEMISCHTER BEILAGENSALAT <i>Joghurt Dressing Rohkost Blattsalate</i>	6,00
ZWIEBELSUPPE <i>Gruyère Baguette</i>	8,00
SAUMAGENCARPACCIO <i>Rote Zwiebeln Kapern Balsamico-Senf marinade</i>	12,00
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE <i>Wildkräutersalat Balsamico-Senf-Dressing</i>	13,00

HAUPTGANG

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK <i>250 Gramm Kalbsjus hausgemachte Spätzle geschmorte & gebackene Zwiebeln Bohnen</i>	29,00
WIENER SCHNITZEL <i>Kalbsrücken Kartoffel-Gurken-Salat Preiselbeeren</i>	24,00
KALBSTEAK <i>Pfefferrahmsoße Pommes Frites Ofengemüse</i>	31,00
GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN <i>Kartoffelpüree Kalbsjus Bohnen</i>	28,00
GEBRATENER OKTOPUS <i>buntes Ofengemüse Kartoffeln Basilikumpesto</i>	28,00
ZANDER <i>Mandel-Riesling-Risotto Weißweinsoße</i>	23,00
PFÄLZER TELLER <i>Saumagen Bratwurst Leberknödel Kartoffelbrei Sauerkraut Jus Röstzwiebel</i>	19,00
KÄSESPÄTZLE <i>hausgemachte Spätzle Allgäuer Bergkäse Röstzwiebel gemischter Salat</i>	16,00
AUBERGINE <i>überbacken mit Couscous Salat</i>	17,00